

## 같이 보기

: KIHA 미식회

기름에 구워낸 음식 중 맛이 없는 게 어디 있겠냐마는 유독 기름에 바삭바삭 지져낸 전(煎)은 구미를 당기게 한다. 채소면 채소, 생선이면 생선, 갖은 재료를 활용해 만들어낼 수 있는 전은 설날과 추석 같은 명절은 물론 집안의 경사가 있어 잔치를 치러야 할 때, 각종 상차림에 폭넓게 쓰였다. 흥겨운 자리가 있을 때면 빠지지 않고 등장하는 나눔의 음식, 전을 만나보자.

글 이은진

용기종기  
모여들게 하는  
나눔의 음식

전



## 명절만 되면 생각나는 할머니표

### 부드러운 동그랑땡

몇 년 전, 할머니가 돌아가시고 난 후 큰 고모는 차례를 아예 없애자고 했다. 대신 1년에 한 번씩이라도 다 같이 모여 식사를 하며 할아버지와 할머니를 추모하자고 했다. 이에 대한 이견으로 고성이 오갈 것 같았지만, 예상과 다르게 반대하는 가족은 없었다. 엄마는 대놓고 내색하지는 않았지만 막중한 육체노동이 뒷받침돼야 하는 차례에서 벗어난 것에 홀가분해 보였다.

그래도 엄마는 명절 때면 우리 가족이 2~3일 정도 먹을 만치의 명절 음식을 준비했다. 할아버지가 살아생전 좋아하시던 고사리나물과 도라지나물은 꼭 빠뜨리지 않고 만들었다. 할머니가 명절 때면 만드셨던 잡채도 똑딱 차려냈다. 이견 아빠가 좋아하는 음식이기도 했으니까. 또 엄마는 내가 좋아하는 동그랑땡도 잊지 않고 준비했다. 차례상에 올리던 것에 비해 명절 음식의 가짓수는 줄었으나 여전히 모두 엄마의 정성이 가득한 음식이었다.

늘 그랬던 것처럼 나는 엄마가 부침개를 준비할 때면 옆에 서서 도왔다. 엄마가 버무려놓은 동그랑땡 반죽을 한 번 더 치대고 모양을 만들어 밀가루를 문힌 후 털어내는 작업을 반복하는 거였다. 동그랑땡은 생각보다 재료가 많이 필요한 음식은 아니지만 손이 많이 가는 음식이다. 약불에서 익히지 않으면 계란물이 금세 타서 모양새가 안 좋았다. 그뿐인가. 속이 제대로 익지 않으면 겉이 거뭇거뭇하게 탄 동그랑땡을 약불에서 서서히 다시 익혀내야 했다.

돌아가신 할머니로부터 전수된 동그랑땡은 두부가 많이 들어갔는데, 이는 이가 성하지 않았던 할머니가 최대한 부드러운 식감을 살리기 위

## 대한민국 부침개전도



### 강원도 감자부침

우리나라에서는 강원도 감자를 최고로 친다. 강원도 지역에는 이를 활용한 다양한 음식이 있는데, 대표 음식 중 하나가 바로 감자부침이다. 감자를 갈아 가라앉힌 전분에 부추, 실파 등을 섞어 한 국자씩 떠서 노릇하게 지져낸 전으로 고소한 맛이 일품이다.



### 경상북도 배추전

배추전은 배춧잎을 칼등으로 끊어지지 않을 정도로 두드려서 소금으로 간을 하고 밀가루 반죽을 골고루 묻힌 다음 지진다. 배추의 달콤한 맛과 담백함을 느낄 수 있다. 배추전은 경북 북부지역에서 명절, 제사 때 빠지지 않는 음식이기도 하다.



### 경상남도 초피장떡

초피장떡은 된장, 고추장, 물, 밀가루를 섞어 반죽한 다음 초피, 아삭하게 썬 풋고추·붉은 고추를 넣고 섞어서 식용유를 두른 팬에 둥글납작하게 지진 음식이다. 초피는 한국, 일본, 중국 등 동아시아에서만 자생하는 열매로 씹으면 입안이 마비될 정도로 아리다.



### 전라도 육전

전라도 한정식에서 빠지지 않는 게 육전이다. 얇게 저민 소고기에 찹쌀가루와 계란물을 입힌 다음 팬에 구워내는 육전은 기름에 부쳤음에도 고기 본연의 고소한 맛이 살아있다. 특히 광주에 가면 육전을 맛봐야 한다는 말이 있을 정도로 이 지역의 육전은 맛있기로 유명하다.

해 고안해낸 요리법이였다. 노릇노릇하게 부쳐낸 동그랑땡 하나를 집어 호호 불어가며 반쪽은 엄마 입으로, 반쪽은 내 입에 집어넣었다. 두부가 가득 들어간 동그랑땡 맛은 혀를 감싸는 포들포들한 식감과 고소한 냄새로 오감을 자극했다. 엄마는 “맛있네. 잘 됐어. 네 할머니가 만든 맛이랑 똑같다야”라며 나를 치켜세웠다. 나는 다 부쳐낸 동그랑땡을 쭉쭉 집어먹으며 ‘이 맛이 뭐라고, 명절만 되면 생각이 나는 걸까’라는 생각을 하며 할머니의 손맛을 오래도록 곱씹었다.

### 경사가 있을 때마다 빠지지 않던 음식, 전

설이나 추석 같은 큰 명절과 집안의 잔치나 경사가 있을 때, 우리 조상들은 마당 한쪽에 놓인 아궁이에 가마솥 뚜껑을 걸쳐놓고 전부터 부쳤다. 지금도 여전히 명절이 돌아오면 온 가족이 둘러앉아 도란도란 전을 부친다.

전의 역사는 비교적 오래됐는데, 조선왕조 궁중에서는 전을 전유화(煎油花)라고 쓰고 일반적으로는 겨나, 전, 지짐, 부침개 등으로 불렀다고 한다. 고기, 생선, 채소 등 무엇이든 전의 재료가 되니 밥을 먹는 반상, 면을 먹는 면상, 잔치 음식을 차리는 교자상, 술과 안주를 차리는 주안상에도 빠지지 않고 올랐다. 전은

생선으로 만든 북어전, 대구전 등, 팥류로 만든 대합전, 굴전, 채소로 만든 애호박전, 풋고추전, 두릅전 등 그리고 꽃으로 만든 진달래 화전, 국화전 등 그 종류가 매우 다양하다.

재료에 따라 만드는 방법도 다르다. 육류나 갖가지 채소전을 부서지지 않게 모양 그대로 살려 부칠 때에는 주로 밀가루와 달걀을 입혀 속 재료는 잘 익히고 달걀은 노릇노릇하게 지진다. 메밀전, 녹두전처럼 두부나 콩, 녹두 같은 전은 가능한 물을 적게 넣고 갈아야 한다. 그래야지 고소한 맛이 제대로 나기 때문이다. 곡류를 갈아서 부치는 전은 다른 전보다 기름을 넉넉히 둘러서 익혀야 하는데, 이때 전을 누르지 말고 부쳐내야 사이사이 기름이 스며들어 고소한 맛을 살릴 수 있다. 밀가루전을 부치듯 누르면 곡류의 입자가 눌리면서 푸석푸석한 느낌이 들어 씹히는 맛이 덜하기 때문이다.

그렇다면 겉은 바삭하면서 속은 쫄깃쫄깃 맛있는 부침개를 만드는 비법은 무엇일까? 수분을 잘 흡수하는 밀가루의 특성상 집에서 바삭하게 부치기 어렵다. 단, 밀가루나 녹말가루 대신 부침가루와 튀김가루를 2:1 비율로 섞어 반죽하면 더욱 바삭한 부침개를 부칠 수 있다. 🍴